



2
Jours

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-13

Dans le respect des réglementations sanitaires et des exigences du secteur, la maîtrise de l'hygiène alimentaire est essentielle pour tout établissement de restauration commerciale. Cette formation spécifique vous permet d'acquérir les compétences nécessaires à la mise en place et au suivi du système HACCP, garantissant ainsi la sécurité des aliments. En identifiant les points critiques de contrôle et en respectant les bonnes pratiques d'hygiène, vous assurerez la conformité aux normes en vigueur tout en protégeant la santé de vos clients et en renforçant leur confiance dans vos services.

Objectifs de la formation

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Programme de la formation

Jour 1 - Matin

1. Définir le paquet Hygiène

- Principe de base du paquet Hygiène : traçabilité, Analyse des risques, Hygiène.
- Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (verfas 13984 et 13982).
- Cadre réglementaire du Paquet Hygiène : zoom sur les règlements CE 852/2004 ; 853/2004 ; 854/2004 ; 882/2004.
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails - article R41 - 12 à -14 du code de la consommation.
- Réglementation Nationale complémentaire : code rural et de la pêche maritime.

2. Identifier et lister le contenu du plan de maîtrise sanitaire

- Définition et objectif du plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).



- Bonne pratiques d'hygiène (BPH)
- Système HACCP : Hygiène du personnel, Nettoyage et désinfection, Date limite de consommation/DLUO, Organisation du travail, Contrôle de réception, Stockage, Chaîne du Froid, Cuisson, Liaison Chaude et Froide, La gestion des restes, La gestion des déchets, Le transport
- Les 5 M (Milieu, Matériel, Matière Première, Méthode de Travail, Main d'oeuvre)
- Construction du plan / Mise en oeuvre du HACCP
- Microbiologie des aliments: le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant.
- Le classement en utiles et nuisibles; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes; la répartition des micro-organismes dans les aliments; les autres dangers biologiques (parasites)
- Les différents dangers : dangers chimiques, physiques, allergènes et biologiques.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire; les toxi-infections alimentaires collectives; les associations pathogènes/aliments.
- La traçabilité : son importance et les systèmes existants, la gestion des non-conformités.

Jour 1 - Après-midi

3. Lister et répartir les responsabilités des opérateurs

- Les acteurs de la sécurité alimentaire : L'exploitant de l'établissement, le personnel et les autorités de contrôle (DDPP, ARS).
- Les responsabilités de l'exploitant : sa responsabilité globale, la mise en place du Plan de Maîtrise sanitaire (élaboration, documentation et mise à jour) en conformité avec la réglementation en vigueur : Analyse des dangers et points critiques pour leur Maîtrise (HACCP). La formation du personnel. Le suivi et la vérification. La gestion des non-conformités. La traçabilité et rappel et des produits. Information des autorités compétentes.

4. Lister les obligations de résultat (quelques obligations de moyens)

- Définition des obligations de résultats et de moyens.
- Qualité de la matière première. Les conditions de préparation. La chaîne du froid et la chaîne du chaud. La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps. l'hygiène des manipulations. Les conditions de transport. L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Jour 2 - Matin

5. Identifier la nécessité des autocontrôles et leur organisation

- Définition et importance des autocontrôles.



- Organisation des autocontrôles : planification, fréquence, rôles et responsabilités des personnes responsables de sa mise en oeuvre et de son suivi.
- Mesures de surveillance et de vérification : mise en place de mesure spécifique de surveillance des Points Critiques de Contrôle (CCP) identifiés dans le plan HACCP ; Enregistrements; Vérification de l'efficacité (procédurs de vérification).
- Classement des denrées en produits prêt à manger ou non : exigences spécifiques de surveillance pour les produits prêts à manger (PAM) par rapport aux produits nécessitant une préparation supplémentaire.

6. Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité

- Reformulation de l'objectif du GBPH : sa structure (présentation plus détaillée des différentes section typiques d'un GBPH).
- Intégration du GBPH au PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : comment utiliser les recommandations du GBPH pour élaborer ou améliorer le PMS de l'établissement. Mise en place de mesures spécifiques.
- Exemple de mesures spécifiques du GBPH : dans le secteur de la restauration commerciale, de la Boulangerie Pâtisserie, de la transformation des produits de la mer etc.

Jour 2 - Après-midi

7. Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues

- Principe généraux de l'organisation de la production et du stockage : analyse des risques et planification des ressources.
- Les mesures de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, la chaîne du chaud et du froid, la séparation des activités dans l'espace ou le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions du transport, l'entretien des locaux et du matériel.
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : organisation, rangement et gestion des stocks.
- Microbiologie des aliments : les condition de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les associations pathogènes/aliments.

8. Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

- Mesures de maîtrise des dangers : qualité de la matière première (sélection des fournisseurs, réception des produits, contrôle des ingrédients); Conditions de préparation (zones de préparation, utilisation des équipements, pratiques de préparation) ;la chaîne du froid et la chaîne du chaud; séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; hygiène des manipulations; conditions de transport ; entretien des locaux et du matériel.



- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : organisation, rangement et gestion des stocks ; formation et sensibilisation du personnel; surveillance et vérification.
- Les différents dangers : dangers chimiques, physiques, allergènes et biologiques.
- Microbiologie des aliments : les condition de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; les autres dangers biologiques (parasites).

9. Enumérer les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

- Identification des déviations : définition et types de déviations (indicateurs visuels, analytiques); méthodes de détection.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire; les toxi-infections alimentaires collectives.
- Analyse des risques : méthodologie d'analyse des risques, classement des risques ; Conséquences des déviations : impact sanitaire , impact Juridique et Financier, impact sur la réputation.
- Mesures correctives : mise en oeuvre des mesures correctives, formation et sensibilisation, suivi et vérification des mesures correctives.
- Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé.
- Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP).
- Contrôles officiels : analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; les risques de saisies, de procès verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture; les risques de communication négative, de médiation et de perte de clientèle.
- Mesures de surveillance et de vérification : autocontrôles et enregistrements; vérification de la conformité. Méthode de détection des écarts, utilisation d'audits et inspections, planification des mesurs correctives, suivi de l'efficacité des actions, révisiondes protocoes pour éviter les déviations futures.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Public cible

Salarié de l'industrie alimentaire

Pédagogie



Méthode pédagogique :

Tout au long de la formation, l'analyse de la fiche de poste, des missions ponctuelles et des retours d'expériences du stagiaire feront l'objet d'échanges constructifs et dynamiques. L'analyse d'études de cas, la mise en situation permettront de faciliter l'acquisition des connaissances et garantiront une bonne compréhension pour une mise en pratique efficace.

Méthode d'évaluation :

A l'issu de la formation, l'animateur proposera dans un premier temps des évaluations théoriques (QCM), suivies d'évaluations pratiques (mise en situation, scénario basé sur la fiche de poste, etc). Les exercices pratiques seront élaborés en tenant compte des spécificités de l'activité professionnelle du stagiaire et des points d'évaluation imposés par la norme. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation.

